



Заведующий МАДОУ детский сад № 7
А.К. Рубанова
« 01 » 09 2021 г.

Технологическая карта № 37

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Яйца вареные»

Номер рецептуры: 227

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Яйца (в шт.)	1	1	46	46
ВЫХОД			1	1

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,08	4,60	0,28	63,00	0,00
5,08	4,60	0,28	63,00	0,00

Технология приготовления: Яйца, предварительно обработанные в специально отведённом месте, используя маркированные ёмкости при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: 1-обработка в тёплом 1-2% растворе кальцинированной соды; 2-обработка в р-ре хлорамина; 3-ополаскивание в течении не менее 5 мин в проточной воде с последующим переключением в чистую маркированную ёмкость), погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50 гр соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же погружают в холодную воду.

Подают яйца очищенными по 1 или ½ шт на порцию.

Требования к качеству:

Внешний вид: кругло - овальной формы, без трещин на поверхности

Консистенция: умеренно-плотная

Цвет: белок – белый, желток - желтый

Вкус: свежего вареного яйца, приятный

Запах: свойственный свежесваренным яйцам

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



Утверждаю:

Заведующий МДОУ №7

Т.Н. Черняева

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Макароны с тертым сыром**

Номер рецептуры: 626

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях/под ред. М. П. Могильного и В.А. Тютельяна-2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макароны	30/40	30/40
Сыр неострых сортов	10/15	10/15
Масло сливочное	3/4	3/4
ВЫХОД:		88/120

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг		Витамины, мг	
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2
5,15	5,38	22,98	152,86	81,10	0,62	0,05	0,03

Технология приготовления:

Макароны для приготовления блюда варят в кипящей подсоленной воде (6л воды, 50г соли на 1 кг сухих макаронных изделий). Вареные макароны, заправляют сливочным маслом. При подаче макароны посыпают тертым сыром.

Требования к качеству:

Макаронные изделия не слипшиеся, не разваренные. Вкус и запах сливочного масла и сыра. Не допускается наличие жидкости в блюде, а также разварившиеся макаронные изделия.

Медицинская сестра МДОУ №7

СГ

Скрипниченко Г.И.



Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Какао с молоком»

Номер рецептуры: 414

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Какао	2	3	2	3
Сахар	6	8	6	8
Молоко	120	160	114	150
Вода	30	40	28	38
ВЫХОД:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,34	2,00	10,63	70,00	0,98
2,85	2,41	14,36	91,00	1,17

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом какао и кипяченого молока

Запах: аромат какао и кипяченого молока

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова

Технологическая карта №



Технологическая карта № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Масло сливочное 72,5% жирности»

Номер рецептуры: 6

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Масло сливочное 72,5% жирности	5	8	5	8
<i>Выход</i>	5/8			

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
0,08	7,25	0,13	66,00	0,00
0,01	7,66	0,15	73,00	0,00

Технология приготовления:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов

Запах: соответствует виду масла, без посторонних запахов

Медицинская сестра

Е.А. Цирульникова



Технологическая карта № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб ржаной»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	Ясли	сад	ясли	сад
	20	30	20	30
	30	35	30	35
	35	40	35	40
ВЫХОД:				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,66/0,99	0,12/0,18	3,34/5,01	17,34/26,01	0,00
1,32/1,36	0,24/0,26	6,68/6,88	34,67/34,97	0,00
3,63/5,02	0,66/0,91	18,37/25,38	95,37/131,78	0,000

Требования к качеству:

Мягкий хлеб, коричнево-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



Технологическая карта № 75

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Яблоко»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Яблоко	104	110	104	110
ВЫХОД:			104	110

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,07	1,07	26,21	125,69	26,74
1,13	1,13	27,72	132,94	28,29

Технология приготовления:

Яблоки выкладывают в емкость для обработки, ошпаривают кипятком.

Требования к качеству:

Внешний вид: яблоко целое гладкое без видимых повреждений

Вкус: кисло- сладкий

Запах: свойственный яблокам

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



Технологическая карта № 55

Наименование изделия: **СУП ХАРЧО**

Номер рецептуры: 87

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептурных продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Сборник технологических нормативов. В.А. Тутельян.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 01.09 по 31.10	45/55	30/40
с 31.10 по 31.12	47/57	30/40
с 31.12 по 28.02	50/60	30/40
с 29.02.по 01.09	55/65	30/40
Крупа рисовая	3/5	3/5
Морковь	10/15	8/12
Лук репчатый	10/15	8/13
Масло сливочное	2/3	2/3
Масло растительное	2/3	2/3
Томат	5/7	5/7
Сметана	7/8	7/8
Зелень по сезону	1/2	1/1
ВЫХОД:	150/200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
8,05/10	6,64/8.5	15,6/20	162,4/227	26,79	1,78	0,18	0,06	0,06

Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде небольшими партиями не менее пяти минут, с использованием друшлагов и сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенный картофель и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2-х часов. При кулинарной обработке овощи чистятся непосредственно перед приготовлением и закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой.

Технология приготовления:

При приготовлении супа в кипящую воду или бульон кладут нарезанный кубиками картофель, крупу нашинкованные и пассированные морковь, репчатый лук и варят 10-15 минут до готовности. За 5 минут до окончания варки добавляют сметану, соль и зелень по сезону.

Температура подачи 65С.

Требования к качеству: Бульон должен быть прозрачным. На поверхности супа блестки жира. Консистенция овощей мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус и запах свойственные продуктам рецептуры. Не допускается запах пареных овощей

Медицинская сестра  Е.А. Цирульникова



Технологическая карта № 28

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Рыба тушеная с овощами»

Номер рецептуры: 261

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – М.: ДеЛи плюс, 2016 г. Москва.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Минтай с/м	90	110	70	85
Вода	10	15	10	15
Морковь	20	30	16	24
Томатное пюре	7	5	7	5
Лук репчатый	10	15	8,4	13
Масло растительное	3	4	3	4
ВЫХОД:			90	120

Химический состав данного блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Пищевые вещества
				Витамин С, мг
9,57	4,82	2,57	91,67	2,08
11,48	5,78	5,06	110,00	2,50

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы укладывают на противень, в один слой.

Морковь, лук режут мелкими кубиками, припускают на растительном масле, добавляют томат, заливают рыбу, ставят в жарочный шкаф на 30 -40 минут при температуре 220-250градусов. Отпускают с овощами, с которыми тушилась рыба.

Требования к качеству:

Внешний вид: тушеный кусочек филе рыбы уложен на тарелку, с овощами и соусом, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание рыбной мякоти

Цвет: филе рыбы на разрезе - белый или светло-серый, соуса - розовый, овощей - натуральный.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Медицинская сестра  Е. А. Цирульникова



Технологическая карта № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Компот из яблок»

Номер рецептуры: 390

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Яблоки	40	50	35	44
Сахар	6	8	6	8
Вода	115	160	110	150
ВЫХОД:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,12	0,12	17,91	73,20	1,29
0,16	0,16	23,88	97,60	1,72

Технология приготовления:

Яблоки, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-15 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Выход порции определяется возрастной группой.

Выход:

Требования к качеству:

Внешний вид: прозрачный, яблоки нарезаны дольками

Консистенция: компота-жидкая, плодов-мягкая

Цвет: присущий вареным плодам

Вкус: кисло-сладкий

Запах: фруктовый-концентрированный, приятный

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



Технологическая карта № 70

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб пшеничный обогащенный йодом»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
	35	40	35	40
	40	45	40	45
	45	50	45	50
	50	55	50	55
	55	60	55	60
ВЫХОД:				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,19	0,15	7,245	35,50	0,00
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00
2,37	0,30	14,49	71,00	0,00
3,95	0,50	24,15	118,33	0,00
4,74	0,60	28,98	142,00	0,00
4,19	0,53	25,599	125,43	0,00
4,74	0,60	28,98	142,00	0,00

Требования к качеству:

Мягкий хлеб, светло-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



Заведующий МАДОУ детский сад № 7
А.К. Рубанова
« 01 » _____ 2021 г.

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«СУП МОЛОЧНЫЙ С РИСОВОЙ КРУПой СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ»**

Номер рецептуры: 99

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Молоко	110	150	105	140
Крупа рисовая	10	13	10	13
Сахар	6	8	6	8
Масло сливочное	2	3	2	3
Вода	10	13	10	12
ВЫХОД			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,92	9,65	43,63	315,25	1,81
6,69	10,94	48,25	359,50	2,01

Технология приготовления:

После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупу, добавляют сахар и варят до готовности 10-15 минут. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят до кипения. Блюдо можно приготовить на цельном молоке, на смеси молоко и воды, на сгущенном молоке. При приготовлении на сгущенном молоке соотношение цельного молока к сгущенному 1:0,38

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкой консистенции, на поверхности – сливочное масло

Цвет: каши – светло-серый, сливочного масла - желтый

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий

Запах: продуктов, входящих в суп

Медицинская сестра  Е. А. Цирульникова



Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Чай с сахаром**»

Номер рецептуры: 411

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-Москва ДеЛи плюс,2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто ,г	Нетто, г
Чай заварка	0,0002	0,0002
Сахар	6/8	6/8
Вода	150/200	150/200
Выход :	150/200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,04	0,01	6,99	28,00	0,02
0,06	0,02	9,99	40,00	0,03

Технология приготовления:

Чай по норме заливают свежеприготовленным кипятком. Настаивают 5-10 минут и доливают кипятком.

Требование к качеству: жидкость золотисто коричневого цвета

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто - коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий

Запах: свойственный чаю.

Медицинская сестра

Е.А. Цирульникова



Технологическая карта № 38

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Пюре картофельное»**

Номер рецептуры: 339

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Картофель с 01.09 по 31.10	135	155	100	115
с 31.10 по 31.12	145	165	100	115
с 31.12 по 28.02	155	175	100	115
с 29.02.по 01.09	165	190	100	115
Масло сливочное	3	4	3	4
Молоко	30	35	30	35
ВЫХОД			110	130

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,66	2,16	20,71	118,95	5,73
3,06	2,80	28,52	137,25	8,15

Технология приготовления:

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. Следует помнить, что в овощах содержится водорастворимый легкоокисляющийся витамин С, для сохранения которого процесс первичной обработки овощей следует вести ускоренно

Горячие вторые блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 65 °

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности 15-20 минут, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают (t протираемого картофеля должна быть не ниже 80С) В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Требование к качеству: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Медицинская сестра  Цирульникова Е.А.